





C5230 / 206782



C4430 / 206873



C6440 / 206797

V1/1212



¡Mantenga las instrucciones en un sitio accesible!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

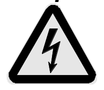
La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

 ***¡ATENCIÓN!***

Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.

 ***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.

 ***¡ADVERTENCIA!***

Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.

 ***¡INDICACIÓN!***

Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.

 ***¡ATENCIÓN! ¡Superficie exterior caliente!***

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!

¡ATENCIÓN! ¡Líquido caliente en el recipiente!
Si los recipientes están llenos de líquido o de material cocinado licuado durante la preparación, no se debe utilizar los niveles superiores para colocar recipientes excepto aquellos que el operador puda ver cuando el recipiente esté metido.

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio. En caso de duda rogamos contactar con el fabricante.



¡INDICACIÓN!
Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio. El fabricante no se hace responsable por detrimentos y daños surgidos a causa de la inobservancia de la información de la instrucción de servicio.

La instrucción de servicio hay que conservarla directamente junto al dispositivo. Además debe estar accesible para todas las personas que trabajan con el dispositivo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!
Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.
A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.

El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.



¡ADVERTENCIA!

- El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el dispositivo.
- Se recomienda guardar la presente instrucción de servicio en un sitio de fácil acceso. En caso de facilitar el dispositivo a terceros, no olvide de traspasarles las instrucciones de servicio también.
- Todos los usuarios deben ajustarse a las informaciones que contiene la instrucción de servicio y respetar las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo.
- El dispositivo sólo se podrá usar en sitios cerrados.

2.3 Explotación conforme a su diseño



¡ADVERTENCIA!

Este aparato ha sido fabricado pensando en un uso profesional i puede ser usado sólo por personal profesional en establecimientos de gastronomía.

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

El horno de convección debe ser utilizado **únicamente** para:

- hornear productos de pastelería frescos o congelados y pan;
- calentar todo tipo de productos gastronómicos frescos y congelados;
- cocinar al vapor verduras, carnes y pescados;
- cocinar al vacío utilizando únicamente bolsas adecuadas;
- mantener la temperatura de alimentos fríos y congelados.



¡ADVERTENCIA!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje.
  Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Datos técnicos

4.1 Presentación de las partes del dispositivo

①	Ventilador	⑥	Pies de regulación de altura
②	Carcasa	⑦	Cámara de cocción
③	Iluminación de la cámara de cocción	⑧	Guías para bandejas
④	Panel de control	⑨	Puerta del horno de convección
⑤	Sistema de seguridad de la puerta del horno	⑩	Asa de las puertas

Seguridad

- **El sistema de seguridad de la puerta del aparato (microconmutador)** detiene el funcionamiento del aparato en el caso de ser abierto: tanto el sistema de calentamiento como el de ventilación se detienen.

4.2 Datos técnicos

Denominación	**Horno de convección eléctrico**		
Modelo:	**C 4430**	**C 5230**	**C 6640**
N° de referencia:	**206873**	**206782**	**206797**
Versión:	**con grill y humidificación**	**con humidificación**	**con humidificación**
Capacidad:	4 (442 x 325 mm)	5 x 2/3 GN	6 (600 x 400 mm)
Separación entre bandejas:	75 mm	70 mm	80 mm
Rango de temperatura:	0 °C – 280 °C		
Regulación de tiempo:	0 – 120 minutos		
Medidas (anch x prof. x alt. mm):	550 x 620 x 520	700 x 760 x 635	920 x 1050 x 840
Potencia y tensión de alimentación:	3,1 kW / 230 V 50-60 Hz preparado para conectar	4,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Conexión al agua:	G3/4“		
Presión de agua:	máx. 2 bar		
Peso:	29,6 kg	50,4 kg	93,6 kg
Accesorios:	1 tubo hidráulico		
	4 bandejas 442 x 325 mm	2 x GN 2/3	3 bandejas 600 x 400 mm

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

Propiedades del horno de convección

- Realización: acero noble en el interior y el exterior.
- Iluminación interior.
- Puertas dobles de cristal, puerta interior fácil de abrir.
- Cámara de cocción redondeada que permite una limpieza más simple, rápida y eficaz.
- Humidificación.

5. Instalación y servicio

5.1 Indicaciones de instalación

 ***¡ADVERTENCIA!***

Todos los trabajos relativos a la instalación, conexión y mantenimiento del aparato deben ser realizados únicamente por personal cualificado y autorizado, de acuerdo con las normas internacionales, nacionales y locales.

Indicaciones

- Antes de comenzar los trabajos relativos a la instalación y puesta en funcionamiento del aparato se deben leer atentamente las indicaciones que vienen a continuación.
- Todas las etapas del trabajo relativas a la instalación, montaje, servicio y mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado, que **cumpla con los requisitos profesionales imprescindibles (aprobados por la empresa fabricante o el vendedor) y que tenga en cuenta la normativa vigente en el país relativa a la instalación y la normativa referente a la seguridad del aparato y la seguridad en el lugar de trabajo.**
- No está permitido utilizar accesorios y piezas de recambio no recomendadas por el fabricante. Pueden suponer un peligro para el usuario, provocar daños en el aparato o producir heridas. Además, el empleo de estos accesorios supone la pérdida de la garantía.
- Cada cierto tiempo se debe comprobar que el cable de alimentación no se encuentre dañado. No se puede utilizar el aparato si el cable está estropeado. Si el cable está estropeado debe ser cambiado por el servicio técnico o por un electricista cualificado, para evitar riesgos.
- Una instalación, empleo, mantenimiento o limpieza deficientes y cualquier tipo de cambios o modificaciones, pueden provocar el mal funcionamiento del aparato, daños y heridas.

o El fabricante rechaza cualquier responsabilidad por daños personales o materiales producidos por el no seguimiento de las indicaciones indicadas previamente o resultantes de la manipulación de elementos particulares del aparato así como de no emplear piezas de recambio originales.

5.1.1 Etapas de preparación

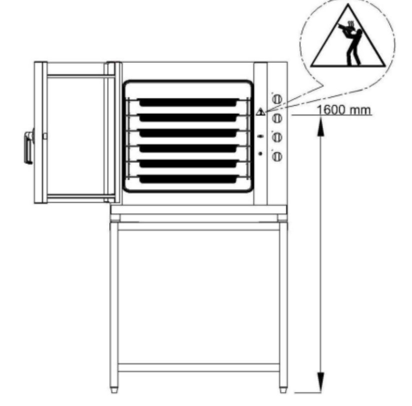
- Inmediatamente después de recibir el aparato debe asegurarse de que no ha recibido daños durante el transporte y de que el embalaje no se encuentra dañado. En el case de daños o falta de piezas debe inmediatamente contactar con el mensajero o el vendedor/ fabricante así como dar el **n° de referencia y el número de serie** (tabla nominal en la parte posterior del aparato) y añadir la documentación gráfica.

- Debe asegurarse de que el lugar de instalación es accesible y no haya problemas en el sitio para transitar, teniendo en cuenta puertas, pasillos y otros accesos.
- **ATENCIÓN:** durante el transporte del aparato se le puede haber dado la vuelta, lo que puede provocar daños personales y materiales y dificultades. Se debe emplear un medio de transporte adecuado teniendo en cuenta el peso del aparato. No está permitido tirar del aparato ni inclinarlo. Se debe levantar el aparato verticalmente en la superficie y moverlo horizontalmente.

5.1.2 Lugar de la instalación

- El aparato debe instalarse en un recinto cerrado (¡no en el exterior de un edificio!) con buena ventilación.
- Antes de instalar el horno de convección debe comprobar las medidas así como el lugar preciso de conexión a la corriente eléctrica, al agua y la salida de humos.
- Se recomienda colocar el horno debajo del extractor de la cocina o asegurar la salida de los vapores calientes y olores que salen de la cámara de cocción al exterior del edificio.
- El horno de convección debe estar sobre una superficie plana, para evitar que resbale o se caiga.
- El lugar de instalación del horno de convección debe aguantar el peso del aparato con su carga máxima. El peso bruto se puede encontrar en la tabla nominal en la parte posterior del horno de convección.

- En el caso de colocar el horno sobre un asador, mesas de acero inoxidable, u otros hornos no es recomendable que el horno se encuentre a una altura a la que el usuario no pueda ver el contenido del mismo.
- Por motivos de seguridad después de instalar el aparato debe colocar la pegatina “Riesgo de quemaduras”, que se incluye en la entrega, en el horno de convección a una altura de 1600 mm del suelo (ver dib. a la derecha).



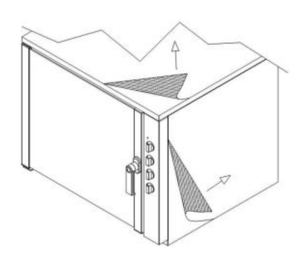
- Debe prestar atención a que el horno, una vez instalado, permita abrir la puerta en su totalidad (180°).
- Debe procurar que la parte trasera del aparato se encuentre fácilmente accesible para permitir desconectar el aparato de la corriente eléctrica y del agua, así como para facilitar su mantenimiento.
- El aparato no se puede encastrar, se debe necesariamente dejar una distancia mínima de 5 cm por todos los lados.

- El aparato **nunca** se debe colocar cerca de fuentes de calor, freidoras u otras fuentes de líquidos calientes. Si esto no fuese posible, debe dejar una distancia de seguridad de 50 cm por los laterales y la parte superior del aparato, y 70 cm por la parte posterior.
- No está permitido **nunca** colocar el aparato cerca de materiales inflamables (como paredes, muebles, tabiques separadores, botellas de gas): puede haber riesgo de incendio. En el caso de que no sea posible, debe recubrir la superficie inflamable con un material ignífugo termoaislante, respetando apropiadamente la normativa antiincendios.

5.1.3 Preparación para la instalación

- Debe desechar el material de embalaje (la caja de madera y /o de cartón) de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación.

Retirar la película de protección



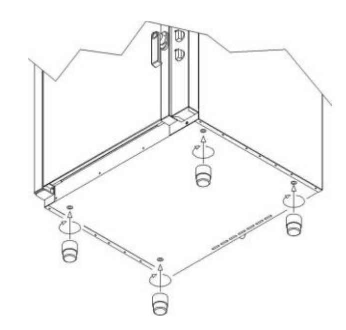
- Debe retirar totalmente la película de protección de las paredes exteriores e interiores.
- Debe retirar del interior del horno los accesorios, el material informativo y las bolsas de plástico.

Regulación de los pies



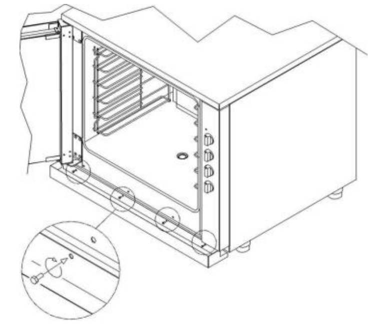
¡ADVERTENCIA!

No se puede utilizar el aparato sin instalar los pies.

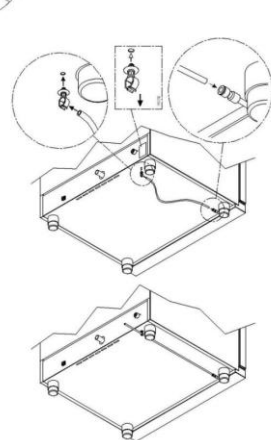


- En el caso de que no se utilicen los pies, no se puede garantizar la circulación del aire necesaria para la refrigeración de los elementos electrónicos y de las paredes exteriores del aparato, lo que puede provocar un sobrecalentamiento y provocar el deterioro de los elementos del aparato.
- Los pies regulables se incluyen en la entrega y se deben enroscar al aparato.
- Una correcta instalación del aparato en una superficie plana garantiza un funcionamiento sin problemas. Estos ajustes se consiguen con la regulación de la altura de los pies y comprobándolo con un nivel de burbuja. Para cambiar la altura de los pies, basta con enroscarlos o desenroscarlos.

Fijación de la bandeja para líquidos



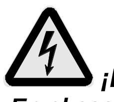
- La bandeja para líquidos se emplea para recoger los líquidos que puedan salir por la parte delantera del horno. Se debe instalar la bandeja en la parte delantera del horno y fijarla utilizando el tornillo que se encuentra en una bolsita en el interior del paquete de la entrega. Los tornillos se atornillan en las roscas en la parte delantera inferior del horno (dibujo de la derecha).



Instalación de la bandeja de desagüe

- Se debe montar el cierre de material plástico y el tubo blanco de desagüe, que se encuentra en el interior del embalaje. Comprobar que el tubo se encuentra instalado de tal forma que el agua pueda salir adecuadamente desde la bandeja a la red de desagüe (dibujo de la derecha).

5.1.4 Conexión eléctrica



¡PELIGRO!¡Riesgo de choque eléctrico!

¡En el caso de una incorrecta instalación eléctrica se pueden producir heridas!

Antes de instalar el aparato, debe comparar los parámetros de la red local con los parámetros de alimentación del aparato (ver la tabla nominal). ¡El aparato se puede conectar únicamente cuando todos los datos se correspondan!

- Se debe comprobar, antes de conectar el aparato a la red, que la tensión y la frecuencia que se encuentran en la tabla nominal se corresponden con los valores de la red eléctrica local.

  Está permitida una variación en la tensión de un máximo de ± 10%.

- En el caso de que el aparato no tenga un carrito con ruedas, que facilite su desplazamiento, se recomienda en primer lugar conectar el aparato a la red eléctrica y a continuación colocarlo en el lugar de trabajo.

- Debe prestar atención a que durante el desplazamiento del aparato no se estropee el cable de red. Gracias a ello, la conexión a la red se efectuará sin dificultades y de forma más segura. Debe colocar el cable de tal forma que en ningún punto la temperatura de los alrededores supere los 50 °C.

Horno de convección con cable y enchufe monofásico (206873)

- En el caso de aparatos equipados con un **cable y un enchufe** (corriente monofásica de 230 V), basta con conectar el enchufe a una toma de corriente adecuada (la toma de corriente debe encajar con la clavija que se incluye en la entrega, así como soportar la carga necesaria para el aparato, que se proporciona en la tabla nominal). El aparato se debe colocar de tal forma que el enchufe se encuentre en todo momento accesible.
- El aparato se entrega junto con un cable certificado y una clavija: no está permitido manipularlo ni cambiar nada en ellos.

Horno de convección con cable trifásico y sin enchufe (206782, 206797)

- **ATENCIÓN: el cable eléctrico de conexión amarillo/verde debe ser por lo menos 3 cm más largo que el resto de los cables.**
- El horno de convección debe estar conectado directamente a la toma de corriente y disponer de una conexión con un interruptor de fácil acceso, instalado de acuerdo a la normativa vigente internacional, nacional y local. El interruptor debe tener una separación en los contactos para todos los polos para garantizar una desconexión completa en el caso de una subida de tensión de categoría III.
- Es imprescindible una conexión a tierra adecuada, y la toma de tierra no puede estar de cualquier forma desconectada del interruptor de seguridad.
- Antes de conectar el horno a la red eléctrica, debe asegurarse de que todos los cables eléctricos se encuentren correctamente empalmados.
- Se debe prestar atención además a la preparación de la conexión para los dispositivos particulares, que se puede encontrar en la parte trasera del aparato.

Verde /amarillo: cable de seguridad “DE TIERRA”.

Azul: cable neutro

Marrón, gris, negro: conductores de fase.

Conexión para igualar el potencial

- Esta conexión debe realizarse entre los diferentes dispositivos utilizando la regleta de bornes señalizada con el siguiente símbolo ⏚. Los bornes de conexión se encuentran en la parte posterior del aparato.
- Los bornes permiten el empalme del cable de conexión verde/amarillo con un diámetro de 2,5 a 10 mm ².
- El aparato debe estar conectado a un sistema para igualar el potencial, la eficiencia se debe comprobar de acuerdo la normativa aplicable.

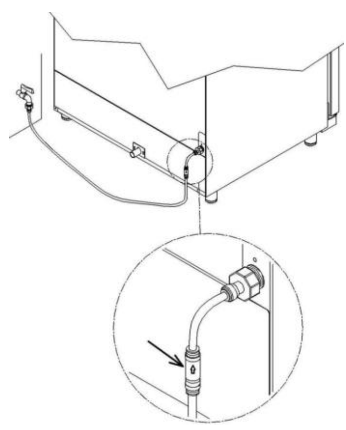
5.1.5 Conexión del agua

- Debe procurar de que cerca del aparato se encuentre una toma de agua potable.
- Antes de conectar el aparato se debe dejar entrar suficiente cantidad de agua para eliminar posible residuos que se encuentren en los tubos, para que no vayan a las válvulas magnéticas.
- Es necesario instalar una válvula de cierre y un filtro mecánico entre la instalación hidráulica y el aparato (dibujo a la derecha).
- En la parte posterior del horno de convección hay una parte indicada con una etiqueta que tiene una entrada G3/4'' con filtro.
- En la entrega se encuentra un tubo hidráulico de 2 metros de largo con un manguito de unión de G3/4'' así como una válvula de retención de líquidos, tal como exige la normativa legal.



¡ADVERTENCIA!

¡La conexión del horno de convección a la toma de agua debe realizarse únicamente con el tubo hidráulico que se incluye en la entrega! No está permitido emplear ni reutilizar otros tubos.



- El agua corriente debe estar a una presión de entre 150 kPa (1,5 bar) y 200 kPa (2 bar) y a una temperatura máxima de 30 °C. Si el valor de la presión de entrada es mayor de 200 kPa (2 bar), se debe instalar un **reductor de presión**, ajustado para 200 kPa (2 bar).
- Para asegurar un funcionamiento sin problemas del aparato, debería tener en la cámara de cocción una dureza máxima de 5 °F, para evitar los restos de cal. En el caso de mayores valores se debe con anterioridad instalar un filtro ablandador de agua.

5.1.6 Salida del agua (206782, 206797)

- El agua que sale del horno de convección puede llegar a tener una temperatura muy alta (90 °C). Los tubos empleados para la salida del agua tienen que poder soportar estas temperaturas.
- La salida del agua se encuentra abajo en la parte trasera del horno de convección y debe estar conectada con un tubo rígido o un tubo elástico a un desagüe abierto. El diámetro de este último no puede ser menor que el diámetro de la conexión de la salida del agua del horno de conexión.
- Se debe montar un sifón adecuado entre el horno de convección y la red de canalización, para evitar el escape de vapor del horno así como el escape de malos olores de la red de canalización.



- Se deben evitar dobladuras en el caso de tubos elásticos así como curvaturas en las instalaciones rígidas. A lo largo de todo el recorrido del tubo, se debe tener una inclinación de al menos el 5%, para garantizar una correcta salida del agua. Los niveles horizontales no deberían ser más largos de un metro.
- El horno de convección debería tener su propio sumidero. Si a un tubo se van a conectar más aparatos o instalaciones, se debe comprobar que las medidas del tubo permiten un desagüe regular e ininterrumpido.
- Se debe respetar las leyes y la normativa local.

5.1.7 Salida del vapor

- Durante la cocción se producen humos calientes y otros olores que salen por el tubo que expulsa el vapor de la cámara de cocción. Se encuentra en la parte superior trasera del horno de convección. Por encima de la salida no se debe colocar ni apoyar ningún tipo de objeto para no dificultar la salida del humo así como para no estropear los propios objetos.
- Se recomienda colocar el horno de convección debajo de la campana extractora o asegurar un conducto para expulsar el humo caliente y los olores, cuyas medidas no sean menores que el conducto de extracción del humo del horno de convección.



5.2 Indicaciones de uso



¡ADVERTENCIA!

Se deben leer cuidadosamente las instrucciones de empleo, ya que contienen indicaciones relativas a la seguridad y a la utilización del horno de convección.

Se deben conservar cuidadosamente estas instrucciones de empleo para un uso posterior.

Una instalación inadecuada, modo de empleo, mantenimiento, limpieza o cualquier tipo de cambio o modificación pueden provocar un funcionamiento erróneo, daños y heridas.

5.2.1 Indicaciones de seguridad



¡ADVERTENCIA!

El aparato está indicado para un uso profesional y puede ser utilizado únicamente por personal cualificado.

- Nunca se debe colocar el aparato cerca de fuentes de calor.
- No está permitido apoyar ni colocar materiales fácilmente inflamables cerca del aparato. ¡Riesgo de incendio!
- La temperatura de los recipientes de los alimentos u otros objetos durante la cocción y después de ella pueden encontrarse muy calientes; se debe prestar un cuidado especial al utilizarlos, para evitar quemaduras. Se pueden agarrar únicamente con guantes de seguridad. ¡Riesgo de quemaduras!
- Al abrir la puerta del horno de convección debe tener un cuidado especial: Riesgo de quemaduras al salir el vapor a unas altas temperatura.
- En el horno de convección no está permitido poner elementos fácilmente inflamables o alimentos con base alcohólica: pueden producir una combustión espontánea y un incendio, que a su vez puede dar lugar a una explosión.
- Se debe evitar el salar los alimentos en la cámara de cocción del horno de convección. Si no se puede evitar, se debe procurar limpiarlo lo más pronto posible: puede provocar daños en la cámara de cocción.



Las partes exteriores del horno de convección pueden llegar a tener una temperatura superior a 60°C. Para evitar quemaduras no se deben tocar las áreas y los elementos que se encuentren al lado de este símbolo.

- El daño o la rotura de las piezas de vidrio, que forman parte de la puerta, requieren un recambio inmediato (se debe contactar con el servicio de atención al cliente).
- En el caso de no utilizar el horno de convección (por ejemplo, durante 12 horas), se debe dejar la puerta ligeramente abierta.
- En el caso de una pausa prolongada (por ejemplo, durante varios días) se debe cortar el suministro de agua y la electricidad del aparato.

5.2.2 Puesta en funcionamiento por primera vez

- Se debe asegurar de que en la cámara de cocción no se encuentre ningún objeto (accesorios, material de embalaje, manual de instrucciones, etc.).
- Antes de poner en funcionamiento se debe comprobar la corrección de la instalación, la estabilidad, el nivelado del aparato así como la conexión eléctrica y la conexión al agua fría corriente.
- Las aberturas de ventilación deben estar abiertas y no cubiertas.
- Los elementos del aparato que se hayan sacado durante la instalación, deben volver a montarse en el aparato.
- Se debe asegurar de que las guías, en las que se colocan las bandejas o los recipientes GN, se encuentran correctamente fijadas a las paredes interiores laterales. En caso contrario, los recipientes que contengan alimentos calientes o muy calientes se pueden caer o escurrirse, provocando quemaduras.
- Se debe calentar el horno de convección vacío a una temperatura de 200°C (392°F) durante unos 30 minutos, para eliminar los eventuales olores del termoaislante.
- Limpiar el exterior y el interior del aparato utilizando agua y un detergente neutro, y a continuación pasar un paño de agua limpia antes de usar.
- Para la limpieza nunca se deben utilizar productos agresivos o que contengan ácido.

 ***¡ADVERTENCIA!***

¡Nunca se debe limpiar el aparato con ayuda de agua corriente o vapor a presión!

- Al recibir el aparato, se debe realizar un **ciclo de prueba**, que permite la verificación del funcionamiento del aparato así como la comprobación de posibles taras o problemas.
- Encender el horno de convección y programar un **ciclo de calentamiento** a una temperatura de **150° C, durante un tiempo de 10 minutos y con una humedad media.**
- Se deben comprobar con cuidado los siguientes puntos:
  - ✓ La iluminación de la cámara de cocción se enciende.
  - ✓ El horno de convección se detiene (calentamiento, humidificación, motores/ventiladores), al abrir la puerta, y continua funcionando cuando las puertas se vuelven a cerrar.
  - ✓ El termostato para la regulación de temperatura de calentamiento reacciona alcanzando la temperatura de calentamiento programada y los elementos calefactores se apagan.
  - ✓ Los motores del ventilador cambian automáticamente el sentido del giro. El cambio en los giros debe suceder cada dos minutos.
  - ✓ Los ventiladores de la cámara de cocción tienen el mismo sentido de giro.
  - ✓ Se debe revisar la entrada de agua el circuito del tubo que lleva la humedad al interior de la cámara de cocción en dirección a los ventiladores.

5.2.3 Mantenimiento común

 ***¡ADVERTENCIA!***

Antes de realizar cualquier tarea de limpieza, se debe desconectar el aparato de la red eléctrica y esperar a que el horno de convección se enfríe en su totalidad.

El usuario debería realizar las tareas de mantenimiento normales. Para realizar tareas de mantenimiento excepcionales debe contactar con el servicio de atención al cliente y encargar ayuda especializada de un técnico con autorizaciones.

Limpieza regular de la cámara de cocción

- Para garantizar un funcionamiento sin problemas, la higiene y la productividad del aparato se debe limpiar todos los días al finalizar la jornada laboral.
- No está permitido el empleo de productos que contengan ácido, agentes abrasivos, limpiadores corrosivos que contengan sosa o polvos cáusticos.
- Se debe prestar atención a que el agua no se introduzca en el interior del aparato.
- Para protegerse de ser electrocutado por choque eléctrico, **nunca** se debe sumergir en agua ni en ningún otro líquido el aparato, cable o enchufe.

 ***¡ADVERTENCIA!***

¡El aparato no está preparado para tener contacto directo con el agua. Por ello no se deben utilizar chorros de agua a presión para limpiar el aparato (tanto en el interior como en el exterior)!

- Antes de limpiar, debe seguir los siguientes pasos:
  - encender el aparato y colocar el regulador de temperatura a 80°C;
  - poner en funcionamiento el horno de convección durante 10 minutos para generar vapor;
  - apagar el aparato y dejarlo enfriar;
  - limpiar la cámara de cocción con agua caliente y un detergente delicado, y a continuación pasar un paño con agua limpia.

 ***¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!***

Nunca se debe limpiar la cámara de cocción con una temperatura superior a 70 °C.

- La limpieza diaria de las juntas de la cámara de cocción del horno de convección debe realizarse con un limpiador no abrasivo, para garantizar su buen estado y su eficacia.

- En el caso de que los restos se peguen, se debe emplear únicamente una espátula de material plástico o una esponja bañada en vinagre o en agua caliente.
- **Atención**: si en la cámara de cocción se encuentra grasa o restos de alimentos, se deben eliminar inmediatamente, ya que durante el funcionamiento del horno de convección se pueden quemar.

Limpieza exterior

- Para limpiar la superficie exterior del aparato se debe emplear únicamente un paño mojado en agua tibia.
- Con la excepción especial de **detergentes para limpiar el acero noble,** al limpiar el exterior del aparato, el uso de detergentes no adecuados puede provocar la corrosión del aparato.
- **No** se deben utilizar detergentes que contengan cloro (lejía, acido clorhídrico, etc.).
- Después de limpiar, debe utilizar un paño seco para abrillantar y pulir la superficie.

Limpieza de las puertas del horno



- Para limpiar el cristal interior de las puertas, debe esperar hasta que el horno de convección se enfríe en su totalidad.
- Gracias al cristal doble de la puerta del aparato se pueden limpiar de un modo muy fácil.

  El cristal interior se puede retirar.
- Para ello se deben desatornillar las placas de acero inferior y superior, que mantienen el cristal interior, girándolas en el sentido de las agujas del reloj.
- Retirar el cristal interior (dibujo de la izquierda).
- Limpiar el cristal interior por ambos lados así como la puerta con un detergente adecuado.
- No utilizar agentes limpiadores abrasivos ni otros que puedan rayar los elementos del aparato.
- Cerrar el cristal interior, colocar las placas de acero en su posición inicial.



¡ADVERTENCIA!

Al cerrar la puerta, debe prestar atención a que el cristal interior se encuentre de nuevo fijo a las placas de acero. En el caso contrario, la puerta del horno no se cerrará herméticamente.

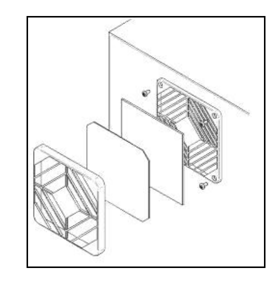
Cambio de la bombilla

- **ATENCIÓN:** Se debe seguir la siguiente forma de actuar al pie de la letra, para evitar electrocuciones por choque eléctrico y heridas:
- Desconectar la corriente eléctrica del horno de convección y dejarlo enfriar.
- Desatornillar los tornillos con los que están fijadas las guías laterales para las bandejas. Retirarlas de la cámara de cocción.
- Desenroscar la cubierta de cristal **A**. Tener cuidado con la junta **C**. Cambiar la bombilla **B** por otra bombilla con los mismos parámetros.
- Volver a enroscar la cubierta de cristal **A**. Tener cuidado con la junta **C**.
- Fijar las guías para bandejas a las paredes laterales y asegurarse de que se encuentran firmemente ajustadas.
- Si la cubierta de cristal se encuentra defectuosa o estropeada, no se puede en ese caso utilizar el horno de convección, hasta que no se cambie (debe contactar con el servicio de atención al cliente).

Cambio y limpieza del filtro de refrigeración (parte trasera del aparato)

ATENCIÓN: Se debe seguir la siguiente forma de actuar al pie de la letra, para evitar electrocuciones por choque eléctrico y heridas:

- desconectar la corriente eléctrica del horno de convección y dejarlo enfriar;
- desatornillar los tornillos que fijan el filtro de refrigeración y cambiarlo o limpiar el filtro;
- al finalizar estas tareas se deben volver a colocar las piezas.



5.2.4 Trabajos de mantenimiento extraordinarios

- Se debe regularmente (por lo menos una vez al año) encargar la inspección del aparato a un técnico especializado con titulación. Para ello debe contactar con el servicio de atención del cliente.
- Antes de realizar cualquier operación, es necesario desconectar la corriente, cerrar la toma de agua y esperar hasta que el horno se enfríe.
- Antes de mover el aparato a su lugar de montaje, debe comprobar que los cables eléctricos así como la instalación de entrada y de salida del agua estén cortadas de forma correcta.
- Si el aparato dispone de un dispositivo de ruedas, se debe comprobar si durante su traslado los cables eléctricos, los tubos u otros no están en riesgo de estropearse.

- Evitar colocar el aparato cerca de fuentes de calor (por ejemplo, freidoras, etc.)
- Después de efectuar estas operaciones y de colocar el aparato en su lugar de montaje, debe asegurarse de que todas las conexiones eléctricas e hidráulicas estén de acuerdo a la normativa antes de ponerlo en funcionamiento.

Mantenimiento en el caso de fallos

En el caso de fallos se debe apagar el aparato de la toma de corriente y cerrar la toma de agua. Antes de contactar con el servicio de atención al cliente se deben comprobar los posibles fallos descritos en la tabla que viene a continuación:

Fallo	Causa	Solución
Al encender el horno de convección no se pone en funcionamiento	• Las puertas del horno no están cerradas. • El microconmutador no registra el cierre de la puerta del horno.	• Cerrar la puerta del horno. • Contactar con el servicio de atención al cliente.
El horno de convección se encuentra totalmente apagado	• Falta de corriente eléctrica • La conexión a la toma eléctrica no ha sido realizada de manera correcta. • El termostato de seguridad del motor se puso en funcionamiento.	• Encender la corriente eléctrica. • Comprobar la conexión a la red. • Contactar con el servicio de atención al cliente.
La iluminación está apagada	• La bombilla se encuentra suelta. • La bombilla está fundida.	• Colocar la bombilla de manera correcta en su soporte. • Cambiar la lámpara de acuerdo con el apartado ”Cambio de la bombilla” **(6.2 “Limpieza”**).
Resultados heterogéneos al cocinar/asar	• Los ventiladores no realizan cambios en el sentido de los giros. • Uno de los ventiladores no funciona. • Una de las resistencias se ha estropeado.	• Contactar con el servicio de atención al cliente. • Contactar con el servicio de atención al cliente. • Contactar con el servicio de atención al cliente.

Fallo	Causa	Solución
Al activar la humidificación no sale agua de los tubos	• Toma de agua cerrada. • La conexión a la toma de agua no ha sido realizada de manera correcta. • El filtro de entrada del agua se encuentra obstruido por la suciedad.	• Abrir la toma de agua. • Comprobar la conexión a la toma de agua. • Limpiar el filtro de entrada del agua.
Al cerrar las puertas del horno por las juntas sale agua	• Las juntas están sucias. • Las juntas están estropeadas. • Existe algún problema con el cierre de la puerta del horno.	• Se deben limpiar las juntas con un paño húmedo. • Contactar con el servicio de atención al cliente. • Contactar con el servicio de atención al cliente.
Durante el funcionamiento del aparato el ventilador se detiene	• El termostato de seguridad del motor se pone en funcionamiento. • Motor del condensador estropeado.	• Apagar el horno de convección y esperar hasta que el sistema de protección del motor por sobrecalentamiento se vuelve a poner en funcionamiento. Si el fallo se repite, debe contactar con el servicio de atención al cliente. • Contactar con el servicio de atención al cliente.

! ***¡ADVERTENCIA!***

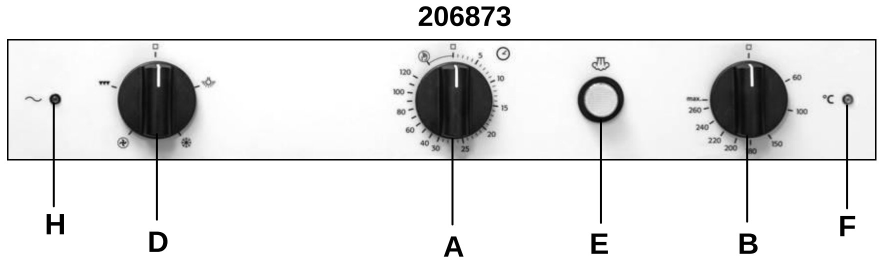
Los casos de problemas proporcionados más arriba sirven únicamente como ejemplo y tienen carácter orientativo. En el caso de que sucedan estos problemas o similares, debe apagar el aparato inmediatamente y dejar de utilizarlo. Si no puede solucionar el fallo, debe contactar directamente con el servicio de atención al cliente o con el vendedor para su comprobación y reparación. Debe dar el número de referencia y el número de serie del aparato. Estos datos se encuentran en la tabla nominal en la parte trasera del aparato. Nunca debe intentar arreglar el problema por sí mismo.

5.3 Panel de control

206782

206797

206873

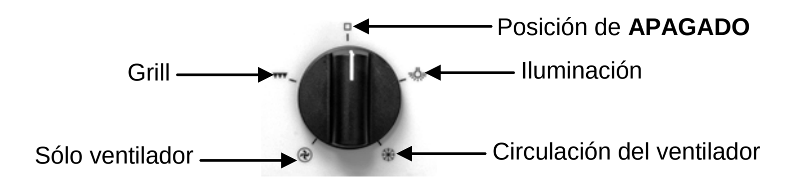


A	Regulador de la programación del tiempo	**E**	Botón de humidificación
B	Regulador de la temperatura	**F**	Piloto de calentamiento (naranja)
C	Regulador de la humidificación	**G**	Piloto de humidificación (naranja)
D	Regulador de funciones	**H**	Piloto de funcionamiento (verde)

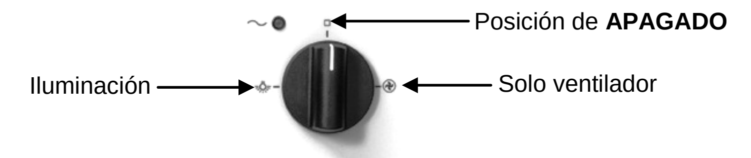
Ajustes

Regulador de funciones

200873



200797



Utilizando el regulador de funciones se pueden elegir (dependiendo del modelo) las siguientes funciones:

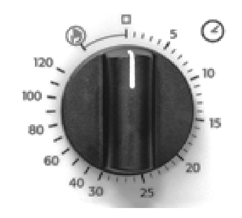
- Apagar el aparato;
- Encender la iluminación;
- Sólo el ventilador;
- Circulación del ventilador ;
- Grill

1. Cuando el regulador de funciones se encuentra en la posición de **APAGADO**, el horno de convección está apagado en su totalidad.
2. Cuando el regulador de funciones se encuentra en la posición de **SÓLO VENTILADOR**, la iluminación y el ventilador están en funcionamiento. El sistema de calentamiento del horno de convección se encuentra con estos ajustes desconectado.
3. Cuando el regulador de funciones se encuentra en la posición de **CIRCULACIÓN DEL VENTILADOR**, la iluminación y el ventilador están en funcionamiento. El sistema de calentamiento del horno de convección se encuentra conectado y se puede regular utilizado el regulador de temperatura.Funciona únicamente el elemento calefactor de forma circular alrededor de los ventiladores. En cambio, el elemento calefactor del grill se encuentra desconectado.
4. Cuando el regulador de funciones se encuentra en la posición de **GRILL**, la iluminación funciona. El sistema calefactor del horno de convección con estos ajustes se encuentra preparado para funcionar y se puede controlar con el regulador de temperatura. Funciona únicamente el elemento calefactor del grill. En cambio el elemento calefactor alrededor de los ventiladores está desconectado.

Piloto de funcionamiento

Cuando se enciende, significa que la iluminación de la cámara de cocción se encuentra encendida, y los elementos calefactores se encuentran preparados para funcionar, dependiendo de la función elegida.

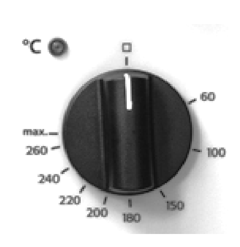
Regulación de tiempo



Al ajustar el regulador de tiempo en un modo continuo el horno de convención se mantiene encendido hasta el momento en el que el usuario interviene.

Si se elige un valor determinado en un rango de 120 minutos, el horno de convección se mantiene en funcionamiento durante ese espacio de tiempo. Al finalizar el tiempo programado, el aparato se apaga.

Regulación de la temperatura



El regulador de ajuste de tiempo permite la elección de la temperatura deseada de calentamiento en un rango de 0 °C hasta un máximo de 280 °C.

Piloto de termostato

Este piloto se enciende cuando los elementos calefactores del horno de convención se encuentran encendidos, y la temperatura de cocción es inferior a la temperatura programada por medio del regulador de temperatura.
Cuando este piloto se apaga significa que los elementos calefactores se apagan y se ha alcanzado la temperatura programada.

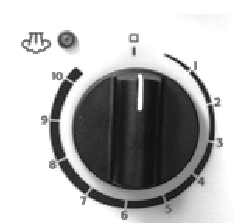
Regulador de humidificación

La humidificación sirve para una cocción más delicada de todo tipo de alimentos. Además está opción es apropiada para un descongelado rápido, calentar alimentos sin que se resequen así como para desalar naturalmente alimentos que se encuentren en sal.

La combinación de humidificación y las funciones tradicionales permiten una utilización más flexible, además de ahorrar energía y tiempo. Al mismo tiempo, se conservan todas las propiedades alimenticias y el sabor de los alimentos.

El agua inyectada se distribuye con el ventilador y gracias a las altas temperaturas de la cámara de cocción, se convierte en vapor.

ATENCIÓN: para que la humidificación funcione de manera satisfactoria, es necesario que la temperatura programada sea al menos de 80-100°C.
En el caso de programar temperaturas más bajas, se produce sólo un vapor muy tenue, y bastante parte del agua se verte en la parte inferior del horno o por el desagüe.
Además, para una cocción apropiada, es necesario precalentar el horno de convección hasta alcanzar la temperatura deseada, antes de activar la humidificación.



El regulador de humidificación permite la activación de la humidificación (humedecer). Se puede regular en un rango **del 1 a 10**, girando el regulador en el sentido de las agujas del reloj.

Piloto de humidificación

Si se encuentra encendido, significa que el agua accede a la cámara de cocción para crear en ella vapor. Esto ocurre independientemente de la temperatura (el usuario debe asegurar una temperatura lo suficientemente alta para que la cocción se lleve a cabo correctamente).

Botón de humidificación



Este botón activa la humidificación por todo el tiempo en el que pertenece pulsado.

Descongelado

- El horno de convección se puede utilizar para acelerar el proceso de descongelado de los alimentos que se van a cocinar, utilizando los ventiladores, a temperatura ambiente o inferior (dependiendo del tamaño y tipo del producto a descongelar).
  De esta forma se puede rápidamente descongelar productos sin perder su sabor o cambiar su apariencia.

Precalentamiento

- Con el fin de compensar la pérdida de calor por la abertura de la puerta del horno, antes de colocar los alimentos en el horno de convección, se recomienda precalentar a una temperatura de por lo menos 30 °C superior a la temperatura prevista de cocción.

Consejos e indicaciones

- Al cocinar al grill alimentos que son especialmente grasos, como el asado o el pollo se recomienda colocar un recipiente en el fondo de la cámara de cocción para recoger la grasa, que gotea durante la cocción.
- Al cocinar artículos en recipientes rellenos de líquidos, se debe prestar atención especial a la posibilidad de que estos líquidos caigan por fuera del recipiente, tanto durante la cocción como al retirar los recipientes del horno de convección. **¡Riesgo de quemaduras!**
- En el caso de hornos situados sobre asadores, mesas de acero inoxidable, u otros hornos no es recomendable que el horno se encuentre a una altura a la que el usuario no pueda ver el contenido del mismo. **¡Riesgo de quemaduras!**
- Para una cocción perfecta y homogénea de los platos, se recomienda utilizar unas bandejas que no sean demasiado altas, para garantizar una buena y suficiente circulación del aire. Entre la bandeja superior y los alimentos debe existir una separación de al menos 2 cm.
- No se debe sobrecargar el horno de convección para conseguir un efecto homogéneo en el caso de pasteles o pan, se debe probar colocar el producto según la circulación del aire en la cámara de cocción.
- Uso adecuado del sensor de temperatura interno: se debe colocar en el punto más grueso de los alimentos, en dirección de arriba abajo hasta el momento en el que el sensor llega al centro del producto.
- En el caso de que durante la cocción sea necesario manipular los alimentos, la puerta del horno de convección debe abrirse durante un espacio de tiempo lo más breve posible, para evitar una caída de la temperatura excesiva en el interior del horno de convección, ya que esto influye negativamente el resultado de la cocción.



¡INDICACIÓN!

Se recomienda abrir las puertas por etapas: durante 4-5 segundos mantenerlas abiertas por la mitad (3-4 cm), y después abrirlas en su totalidad. De esta forma se pueden evitar fallos y quemaduras producidas por los vapores y las altas temperaturas del horno a convección.

6. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



¡ATENCIÓN!

Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.



¡INDICACIÓN!



Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120